



## **EQUIPO EDITORIAL**

### **DIRECTOR**

Sergio Ruffinengo, Argentina

### **EDITORA GENERAL**

Leticia Fernández, Argentina

## **EDITORES DE SECCIÓN**

### **Economía, Política y Cultura**

María Emilia Estrada, Argentina

### **Biología de las Abejas**

Francisco Reynaldi, Argentina

### **Nutrición y Sanidad de las Abejas**

Natalia Damiani, Argentina

### **Producción y Calidad de los Productos de las Abejas**

Liliana M. Gallez, Argentina

### **Polinización y Flora Apícola**

Cristina R. Salgado, Argentina

### **Abejas y Medioambiente**

Sandra K. Medici, Argentina

## **SECRETARIOS EDITORES**

Bruno Cornachoni, Argentina

## **COMITÉ CIENTÍFICO EDITORIAL**

Jay Evans, Estados Unidos.

Gloria Montenegro, Chile.

Karina Antúnez, Uruguay.

Rosa María Valencia Barrera, España.

Ana Cristina Andrada, Argentina.

Martín Eguaras, Argentina.

Elian Tourn, Argentina.

Roberto Bustos Cara, Argentina.

*Autoría imagen de portada: Sandra Sobrado – “Tiempos de cosecha”*

## EDITORIAL

La relación entre la miel y el hombre ha tejido un vínculo profundo y ha evolucionado de manera fascinante a lo largo de la historia desde la antigüedad hasta la actualidad. El vínculo entre las abejas y la sociedad humana se evidencia en imágenes de abejas impresas en monedas, estas pueden tener varios significados y propósitos, que van desde el simbolismo cultural hasta la importancia económica y ambiental de las abejas. La miel ha desempeñado roles importantes en la alimentación, medicina, cultura y economía de diversas civilizaciones. La polifacética relación entre las abejas, la producción y el consumo de miel se ha documentado en diversas culturas alrededor del mundo, convirtiéndose en un símbolo de salud, prosperidad y espiritualidad. La evidencia más antigua del consumo de miel por los seres humanos data de hace unos 8.000 años en las pinturas rupestres de la cueva de la Araña en España. Ha sido valorada y utilizada con distintos fines por reyes, filósofos y científicos. Por sus propiedades cicatrizantes y antibacterianas, Hipócrates (460-370 a.C.) el "padre de la medicina", utilizaba la miel para tratar diversas enfermedades. La capacidad de permanecer por largos períodos sin alteraciones se debe a su alto contenido de azúcares simples y su consumo proporciona energía rápida. La mística en torno a la última faraona de Egipto (Cleopatra, 69-30 a.C.), quien usaba miel durante sus rituales de cuidado personal por sus propiedades hidratantes y rejuvenecedoras, hasta líderes del Imperio Romano (Marco Antonio, 83-30 a.C. y el Emperador Augusto, 63a.C.-14 d.C.) que consumían miel regularmente para mantener su salud y vitalidad, popularizó su uso entre la élite romana. Este legado ha contribuido a la percepción duradera de que este producto natural es valioso como un alimento y medicamento.

En la actualidad, la miel es objeto de múltiples análisis con fines comerciales para certificar su originalidad y estudios científicos que demuestran sus propiedades, haciendo que su uso sea cada vez más relevante. La ciencia demostró sus propiedades antimicrobianas, antioxidantes, antiinflamatorias y la medicina moderna reconoce sus beneficios para el tratamiento de heridas, quemaduras y enfermedades respiratorias. Una de las más caras debido a su producción limitada y beneficios para la salud, es la

miel de manuka [*Leptospermum scoparium*] producida en Nueva Zelanda y Australia. Su análoga, en América del Sur es la miel de ulmo [*Eucryphia cordifolia*] que se produce en Chile.

Florales, frutales, amargas o ácidas, entre otras... Las preferencias sensoriales, la cantidad, frecuencia y hábitos de consumo pueden variar según factores demográficos, geográficos y de una persona a otra. Los sabores únicos y distintivos se deben a las diferentes fuentes de néctar de las que provienen, así como a factores ambientales como el clima, suelo y características productivas particulares. Varios países europeos son los mayores consumidores mundiales de miel *per cápita*, algunas personas disfrutan de aquellas muy suaves y dulces como la miel de acacia [*Robinia pseudoacacia*], mientras que otras las prefieren intensas y con sabores más complejos, incluso amargo como la miel de madroño [*Arbutus unedo*]. Existen concursos de reconocido prestigio donde un grupo de especialistas premian las mejores. Este tipo de eventos contribuyen a visibilizar y difundir los tipos de mieles que se producen en el Mundo, generando un fuerte impacto en los consumidores. En la última edición de Apimondia, realizada en Chile en 2023, fue premiada la miel de mistol [*Sarcomphalus mistol*] producida en el bosque chaqueño de Bolivia.

Hoy, los hábitos de consumo de la miel como endulzante natural reflejan una combinación de tradición y modernidad, mostrando continua valoración de la diversidad de sabores, la versatilidad en el aspecto gastronómico y los beneficios para la salud. Vale decir que el vínculo milenario entre la miel y el hombre sigue evolucionando, adaptándose a las necesidades y valores de las generaciones contemporáneas. La miel y sus propiedades trascienden modas pasajeras, manteniéndose constantemente valoradas por sus beneficios saludables y nutritivos. Según datos de la FAO se producen anualmente alrededor de 1.8 millones de toneladas de miel en el mundo. Al mismo tiempo, crece el interés por la miel producida de manera responsable y la conciencia sobre la sostenibilidad y la conservación de los ecosistemas. En la actualidad, es preocupante el declive de las poblaciones de abejas en muchas partes del mundo. Ellas enfrentan amenazas como el cambio climático, la pérdida de hábitat, el uso de agroquímicos, enfermedades y parásitos. Con el objetivo de concienciar sobre la importancia de las abejas y

otros polinizadores, en diciembre de 2017 la Asamblea General de las Naciones Unidas estableció el **Día Mundial de la Abeja** que se celebra el **20 de mayo** de cada año.

La recolección de néctar y polen, así como su papel en la polinización de plantas, las han convertido en símbolos de fertilidad y productividad. Las abejas y su uso en la simbología representan el trabajo duro, la cooperación, la organización y la comunidad. En nuestro país, los apicultores se agrupan en Cooperativas y Asociaciones, emulando a las abejas. Para reconocer y honrar el trabajo de los apicultores argentinos y su contribución a la economía del país, el **21 de junio** de cada año se celebra el **Día del Apicultor**. Cabe destacar que Argentina ocupa el tercer lugar en el podio mundial, después de China y Turquía, en la producción de miel. Por otra parte, las abejas cumplen un rol crucial en la polinización de muchos cultivos agrícolas para aumentar la producción de frutos y garantizar la calidad de semillas, generando un impacto económico significativo. La conservación de las abejas y la apicultura sostenible contribuyen a mantener la biodiversidad, el equilibrio ecológico y la seguridad alimentaria.

Las contribuciones del presente número exploran el vínculo actual entre la miel y el hombre, abordando dos aspectos relevantes. La primera contribución, se enfoca en la influencia de factores ambientales sobre parámetros químicos utilizados como criterios de calidad de la miel y que tienen un fuerte impacto en la comercialización del producto, desarrollado en el estudio del *“Efecto de la ubicación y el tiempo de permanencia de la miel en la colmena sobre la humedad, el color y el HMF”*. Y el segundo trabajo, aborda las características

particulares de los usos y preferencias de los consumidores en una región de nuestro país, mediante el estudio de *“Determinantes en la elección del consumo de mieles en Cuyo, Argentina”*.

En Argentina, hay varias instituciones dedicadas al estudio y la investigación de distintos aspectos de la apicultura. Las Universidades Nacionales en conjunto con Institutos del CONICET abarcan áreas como la investigación científica, instituciones estatales y privadas dedicadas a la capacitación técnica, promoción del sector y la conservación de las abejas. EUNK Revista Científica de Abejas y Apicultores, con sus seis secciones, brinda un amplio abanico de temáticas en torno a las abejas. Las Secciones: *-Biología, -Nutrición y Sanidad* están orientadas a los insectos, las Secciones: *-Producción y Calidad, -Polinización y Flora Apícola, -Abejas y Medioambiente* se enfocan en los productos y servicios ecosistémicos y los aspectos de corte social son abordados en la Sección: *-Economía, Política y Cultura*. El equipo editorial está integrado por especialistas y cuentan con un prestigioso conjunto de evaluadores que enriquecen con sus aportes a la calidad de las publicaciones enviadas a la Revista. Estamos convencidos que con la contribución de diversas miradas podemos seguir creciendo en este proyecto, por ello los invitamos a publicar los resultados de sus investigaciones en EUNK Revista Científica de Abejas y Apicultores.

Cristina Renee Salgado

Editora de Sección Polinización y Flora Apícola

Derechos de Autor (c) 2024 Cristina Renee Salgado



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Usted es libre para Compartir —copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato— y Adaptar el documento —remezclar, transformar y crear a partir del material— para cualquier propósito, incluso para fines comerciales, siempre que cumpla la condición de:

**Atribución:** Usted debe dar crédito a la obra original de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace de la obra.

[Resumen de licencia](#) [Texto completo de la licencia](#)